

RENCANA PEMBELAJARAN MENDALAM (RPM)

Konsentrasi Keahlian Kuliner

Hidangan Produk Pastry & Bakery (Puff Pastry, Danish Pastry, Croissant)

A. IDENTITAS

Penyusun	YUYUN YUANA, B.Ed
Sekolah	SMKN 2 SIMPANG KIRI
Tahun Ajaran	2026-2027
Semester	Ganjil
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner
Elemen	Pengolahan dan Penyajian Makanan dan Minuman
Kelas / Fase Capaian	XII / F
Topik	Hidangan Produk Pastry & Bakery
Materi	Membuat Puff Pastry, Danish Pastry, dan Croissant
Alokasi Waktu	30 JP (5 pertemuan x 6 JP @45 menit = 270 menit/pertemuan)

B. IDENTIFIKASI

Identifikasi Murid	Pengetahuan Awal Peserta didik kelas XII Fase F telah memiliki pengetahuan dasar tentang teknik olah dasar bakery (mixing, kneading, proofing, baking) yang diperoleh pada kelas XI, meliputi pengenalan bahan dasar tepung protein tinggi, ragi, mentega, serta penggunaan peralatan dapur bakery seperti mixer, rolling pin, dan oven.
	Minat Belajar Peserta didik menunjukkan minat tinggi pada pembelajaran berbasis praktik langsung (hands-on) khususnya pada teknik melipat adonan (laminating) yang dianggap menantang dan menarik, serta antusias terhadap pembelajaran yang memanfaatkan media digital seperti video tutorial teknik laminasi adonan.
	Kebutuhan Belajar Peserta didik membutuhkan bimbingan terstruktur dalam mengontrol suhu adonan dan mentega selama proses laminasi, ketelitian dalam melipat dan menggiling adonan agar lapisan tidak rusak, pemahaman waktu proofing yang tepat untuk adonan beragi, serta umpan balik langsung dari guru selama proses produksi.
Materi Pelajaran	Faktual Puff pastry, danish pastry, dan croissant merupakan produk pastry & bakery berbahan dasar adonan berlapis (laminated dough) dengan karakteristik, kandungan ragi, dan hasil akhir yang berbeda-beda sesuai standar mutu industri pastry & bakery.
	Konseptual Prinsip laminasi adonan (lamination) yaitu pelipatan berlapis antara adonan (détrempe) dan lemak (beurrage) yang menghasilkan tekstur berlapis dan renyah;

	perbedaan adonan non-ragi (puff pastry) dan adonan beragi (danish pastry dan croissant) dalam proses pengembangan volume produk.
	Prosedural Langkah kerja pembuatan puff pastry (membuat détrempe, memasukkan beurrage, melakukan single/double fold, pendinginan bergilir), danish pastry (adonan beragi dilaminasi, dibentuk, difilling, proofing, baking), dan croissant (adonan beragi dilaminasi, dipotong segitiga, digulung, proofing, egg wash, baking) sesuai SOP kerja dan prinsip higiene sanitasi makanan.
	Metakognitif Kemampuan peserta didik dalam merencanakan, memantau, dan mengevaluasi proses kerja pembuatan produk adonan berlapis secara mandiri, termasuk mengidentifikasi kesalahan produksi (misalnya lapisan tidak terbentuk atau mentega bocor) dan menentukan langkah perbaikan.
Dimensi Profil Lulusan	Kreativitas, Kolaborasi, dan Kemandirian — digali melalui kegiatan merancang variasi bentuk dan isian produk (kreativitas), bekerja dalam tim produksi yang menuntut ketepatan waktu bersama (kolaborasi), serta menyelesaikan tahapan laminasi dan pembentukan adonan secara mandiri dan bertanggung jawab (kemandirian).

C. DESAIN PEMBELAJARAN

Capaian Pembelajaran	Pada akhir Fase F, murid memiliki kemampuan menghasilkan produk pastry dan bakery, serta menyajikan makanan dan minuman yang meliputi memilih alat hidang, menyusun hidangan, mengatur porsi hidangan, serta membuat hiasan makanan dan minuman.
Lintas Disiplin Ilmu	Matematika (perhitungan dan konversi resep serta skala produksi), Kimia (reaksi pembentukan gluten dan proses fermentasi ragi), Fisika (pengendalian suhu adonan dan lemak agar proses laminasi optimal), Seni Budaya (estetika bentuk lipatan dan penyajian produk), serta Kewirausahaan (perhitungan food cost dan harga jual produk viennoiserie).
Tujuan Pembelajaran	TP 1 (Menganalisis) Melalui kegiatan diskusi dan kajian literatur/video referensi, peserta didik mampu menganalisis karakteristik, bahan, alat, dan teknik laminasi adonan pada pembuatan puff pastry, danish pastry, dan croissant sesuai standar mutu pastry & bakery dengan tepat.
	TP 2 (Mencipta) Melalui kegiatan praktik terbimbing, peserta didik mampu membuat produk puff pastry, danish pastry, dan croissant sesuai prosedur kerja, kriteria mutu produk, dan prinsip higiene sanitasi secara mandiri dan kreatif.
	TP 3 (Merefleksi) Melalui kegiatan presentasi dan diskusi kelompok, peserta didik mampu merefleksikan proses dan hasil pembuatan produk adonan berlapis untuk merumuskan perbaikan kualitas produk secara berkelanjutan.
Topik Pembelajaran	Hidangan Produk Pastry & Bakery: Pembuatan Puff Pastry, Danish Pastry, dan Croissant.
Praktik Pedagogis	Pendekatan Pembelajaran Mendalam

	Pendekatan mindful (berkesadaran), meaningful (bermakna), dan joyful (menggembirakan) learning dipadukan dengan pendekatan saintifik dan kontekstual berbasis produksi pastry & bakery. Model Pembelajaran Problem Based Learning (PBL), dengan sintaks: (1) Orientasi peserta didik pada masalah; (2) Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar; (3) Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok; (4) Mengembangkan dan menyajikan hasil karya; (5) Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Metode Diskusi kelompok, tanya jawab, demonstrasi, praktik/eksperimen, penugasan, dan presentasi.
Kemitraan Pembelajaran	Kolaborasi antara guru mata pelajaran, peserta didik, orang tua/wali (dukungan penyediaan sebagian bahan praktik), serta mitra dunia usaha/industri (chef pastry & bakery) sebagai narasumber tamu atau referensi standar industri.
Lingkungan Pembelajaran	Ruang teori kelas XII untuk kegiatan diskusi, serta laboratorium/dapur praktik pastry & bakery yang aman, bersih, ergonomis, dilengkapi lemari pendingin (chiller) untuk mendukung proses laminasi adonan.
Pemanfaatan Digital	Video tutorial teknik laminasi dan pembentukan puff pastry, danish pastry, dan croissant (YouTube), bahan tayang (PPT interaktif), Google Form untuk asesmen awal, Google Classroom/WhatsApp Group untuk pengumpulan tugas dan job sheet, timer digital untuk memantau waktu proofing, serta kalkulator resep digital untuk konversi skala produksi.

D. PENGALAMAN BELAJAR

Pertemuan 1 — Teori, Diskusi, dan Presentasi: Mengenal Puff Pastry, Danish Pastry, dan Croissant	
Kegiatan Awal (20 menit)	<i>Prinsip: Berkesadaran dan Menggembirakan</i> 1. Guru mengucapkan salam pembuka dan menyapa peserta didik dengan hangat untuk membangun suasana kelas yang menggembirakan. 2. Guru mengajak peserta didik berdoa bersama dipimpin oleh salah satu peserta didik sebagai bentuk penguatan nilai spiritual dan kesadaran diri (berkesadaran). 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik dan mengondisikan kesiapan fisik serta psikis peserta didik untuk belajar, termasuk mengecek kerapian dan kesiapan alat tulis. 4. Guru melakukan apersepsi dengan menampilkan gambar/produk puff pastry, danish pastry, dan croissant serta mengajukan pertanyaan pemantik: "Pernahkah kalian mencicipi produk ini? Mengapa teksturnya berlapis-lapis dan renyah?" untuk mengaitkan dengan pengalaman siswa (bermakna). 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, topik, dan gambaran kegiatan hari ini secara ringkas agar peserta didik memiliki peta belajar yang jelas.
Kegiatan Inti (220 menit)	Memahami (Orientasi peserta didik pada masalah & Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar) (80 menit) 1. Guru menyajikan masalah kontekstual berupa studi kasus: sebuah bakery menerima pesanan puff pastry, danish pastry, dan croissant namun produk yang dihasilkan tim produksi sering gagal mengembang dan mentega bocor keluar adonan; peserta didik diminta mengidentifikasi kemungkinan penyebabnya. 2. Peserta didik mengamati video tutorial teknik laminasi (lamination) pada pembuatan puff pastry, danish pastry, dan croissant serta membaca lembar

	informasi/job sheet yang dibagikan guru untuk menggali karakteristik bahan, alat, dan teknik dasar ketiga produk (Kreativitas). 3. Guru membagi peserta didik ke dalam kelompok kerja (3-4 orang) secara heterogen dan membagikan LKPD sebagai panduan diskusi kelompok. 4. Setiap kelompok mendiskusikan dan mencatat perbedaan kandungan ragi, teknik pelipatan adonan (folding), serta perkiraan penyebab kegagalan laminasi pada studi kasus yang diberikan (Kolaborasi). Mengaplikasikan (Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok & Mengembangkan dan menyajikan hasil karya) (100 menit) 1. Guru membimbing setiap kelompok menyusun rancangan kerja (job sheet) berupa daftar bahan, alat, dan langkah kerja sistematis untuk pembuatan puff pastry, danish pastry, dan croissant yang akan dipraktikkan pada pertemuan berikutnya. 2. Setiap kelompok menghitung kebutuhan bahan sesuai skala produksi kelompok (perhitungan resep) dengan bimbingan guru, mengaitkan konsep matematika dalam konteks produksi pastry & bakery (Kemandirian). 3. Peserta didik menyusun poster/bagan alur kerja teknik laminasi (single fold dan double fold) secara kreatif menggunakan kertas plano atau media digital sederhana sebagai bahan presentasi (Kreativitas). 4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil rancangan kerja dan hasil diskusi studi kasus di depan kelas secara bergantian, sementara kelompok lain memberikan tanggapan dan pertanyaan (Kolaborasi). Merefleksi (Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah) (40 menit) 1. Guru memfasilitasi diskusi kelas untuk menganalisis dan membandingkan hasil rancangan kerja antar kelompok, menyoroti kelebihan dan hal yang perlu diperbaiki. 2. Peserta didik bersama guru merumuskan simpulan tentang faktor-faktor kunci keberhasilan proses laminasi pada puff pastry, danish pastry, dan croissant berdasarkan hasil diskusi. 3. Peserta didik menuliskan refleksi singkat pada LKPD mengenai pemahaman baru yang diperoleh dan kesiapan diri untuk praktik pada pertemuan berikutnya (Kemandirian). 4. Guru memberikan umpan balik terhadap hasil presentasi setiap kelompok serta penguatan konsep yang masih keliru.
Kegiatan Penutup (30 menit)	<i>Prinsip: Bermakna</i> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan materi pembelajaran hari ini mengenai karakteristik dan rancangan kerja puff pastry, danish pastry, dan croissant. 2. Guru memberikan umpan balik dan apresiasi terhadap partisipasi aktif peserta didik dalam diskusi dan presentasi. 3. Guru menyampaikan rencana kegiatan pertemuan berikutnya, yaitu praktik pembuatan puff pastry, serta menugaskan peserta didik menyiapkan bahan dan seragam praktik. 4. Guru mengajak peserta didik berdoa untuk menutup pelajaran sebagai penguatan nilai spiritual dan kesadaran diri. 5. Guru mengucapkan salam penutup.

Pertemuan 2 — Praktik Pembuatan Puff Pastry

Kegiatan Awal (20 menit)

Prinsip: Berkesadaran dan Menggembirakan

1. Guru mengucapkan salam pembuka dan menyapa peserta didik dengan penuh semangat untuk membangkitkan antusiasme praktik.
2. Guru mengajak peserta didik berdoa bersama sebelum memulai kegiatan praktik sebagai bentuk kesadaran dan rasa syukur.
3. Guru memeriksa kehadiran, kelengkapan seragam praktik (chef uniform), serta kesiapan alat dan bahan yang telah ditugaskan pada pertemuan sebelumnya.
4. Guru melakukan apersepsi dengan mengulas kembali hasil rancangan kerja/job sheet puff pastry yang telah disusun peserta didik pada pertemuan 1 (bermakna).
5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran praktik hari ini serta mengingatkan prinsip keselamatan kerja (K3) dan hygiene sanitasi dapur.

Kegiatan Inti (220 menit)

Memahami (Orientasi peserta didik pada masalah & Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar) (40 menit)

1. Guru mendemonstrasikan secara singkat teknik membuat détrempe (adonan dasar) dan beurrage (lempengan mentega), serta cara memasukkan beurrage ke dalam détrempe sebelum dilaminasi.
2. Guru mengajukan permasalahan: "Apa yang menyebabkan mentega meleleh atau bocor keluar adonan saat proses pelipatan?" untuk memantik nalar kritis peserta didik.
3. Peserta didik dalam kelompok kerja menyiapkan alat dan bahan sesuai job sheet yang telah disusun, serta membagi tugas kerja tim secara proporsional (Kolaborasi).
4. Guru memastikan setiap kelompok memahami standar suhu adonan dan mentega yang ideal untuk laminasi sebelum memulai praktik.

Mengaplikasikan (Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok & Mengembangkan dan menyajikan hasil karya) (150 menit)

1. Peserta didik secara berkelompok membuat détrempe dan beurrage sesuai prosedur, kemudian mengistirahatkan adonan di lemari pendingin sebelum proses laminasi (Kemandirian).
2. Peserta didik melakukan proses pelipatan adonan (single fold/double fold) secara berulang dengan jeda pendinginan di antara tiap lipatan agar lapisan mentega tetap utuh, dengan ketelitian sebagai bentuk kreativitas dalam menjaga kerapian lapisan (Kreativitas).
3. Peserta didik menggiling dan membentuk adonan puff pastry menjadi produk (misalnya vol-au-vent atau palmier) sesuai standar bentuk, kemudian memanggang sesuai suhu dan waktu yang ditentukan dengan bimbingan guru.
4. Peserta didik menata hasil akhir produk puff pastry pada piring saji dengan hiasan kreatif dan bekerja sama merapikan area kerja bersama (Kreativitas, Kolaborasi).

Merefleksi (Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah) (30 menit)

1. Setiap kelompok memajang hasil produk puff pastry untuk dinilai bersama melalui kegiatan gallery walk antar kelompok.
2. Peserta didik menganalisis kesesuaian hasil produk dengan kriteria mutu (kerenyahan, jumlah lapisan, kematangan) serta mengidentifikasi penyebab kegagalan bila terjadi (misalnya lapisan tidak terbentuk atau produk bantat).
3. Guru membimbing diskusi evaluasi hasil praktik dan memberikan umpan balik teknis untuk perbaikan pada praktik berikutnya.

	4. Peserta didik menuliskan refleksi pada LKPD terkait kesulitan yang dialami dan rencana perbaikan pribadi (Kemandirian).
Kegiatan Penutup (30 menit)	<i>Prinsip: Bermakna</i> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil praktik pembuatan puff pastry dan capaian kompetensi yang telah diperoleh. 2. Guru memberikan umpan balik terhadap kualitas produk dan sikap kerja peserta didik selama praktik. 3. Peserta didik membersihkan area kerja dan peralatan (kegiatan clean as you go) sebagai penguatan tanggung jawab dan kemandirian. 4. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan danish pastry. 5. Guru mengajak peserta didik berdoa dan mengucapkan salam penutup.

Pertemuan 3 — Praktik Pembuatan Danish Pastry

Kegiatan Awal (20 menit)	<i>Prinsip: Berkesadaran dan Menggembirakan</i> 1. Guru mengucapkan salam pembuka dan menyapa peserta didik dengan hangat. 2. Guru mengajak peserta didik berdoa bersama sebagai penguatan kesadaran diri sebelum praktik. 3. Guru memeriksa kehadiran, kelengkapan seragam praktik, serta kesiapan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan danish pastry. 4. Guru melakukan apersepsi dengan mengaitkan pengalaman praktik puff pastry sebelumnya dan menanyakan tantangan apa yang mungkin muncul saat melaminasi adonan beragi (bermakna). 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta mengingatkan kembali prinsip keselamatan kerja dan hygiene sanitasi.
Kegiatan Inti (220 menit)	Memahami (Orientasi peserta didik pada masalah & Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar) (40 menit) 1. Guru mendemonstrasikan teknik pembuatan adonan danish beragi (enriched yeasted dough) serta cara melaminasinya dengan lempengan mentega. 2. Guru mengajukan permasalahan: "Mengapa danish pastry perlu di-proofing sebelum dipanggang, sedangkan puff pastry tidak?" untuk memancing analisis kritis peserta didik. 3. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan alat dan bahan sesuai job sheet danish pastry serta membagi peran kerja tim (Kolaborasi). 4. Guru memastikan pemahaman peserta didik terhadap standar mutu adonan danish (elastisitas, kekenyalan, lapisan mentega merata) sebelum praktik dimulai. Mengaplikasikan (Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok & Mengembangkan dan menyajikan hasil karya) (150 menit) 1. Peserta didik membuat adonan danish beragi dan melakukan proses laminasi dengan lempengan mentega sesuai prosedur, diselingi pendinginan agar lapisan tetap terjaga (Kemandirian). 2. Peserta didik menggiling adonan hingga ketebalan yang ditentukan, lalu membentuk danish pastry menjadi berbagai variasi bentuk (pinwheel, amplop, cockscomb) secara kreatif (Kreativitas). 3. Peserta didik mengisi danish pastry dengan filling pilihan kelompok (cream cheese, selai buah, atau custard), kemudian melakukan proofing akhir pada suhu dan waktu yang tepat.

	4. Peserta didik mengoles egg wash dan memanggang danish pastry sesuai suhu dan waktu yang ditentukan, kemudian menata hasil akhir produk dengan hiasan menarik (Kolaborasi). Merefleksi (Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah) (30 menit) 1. Setiap kelompok memajang hasil danish pastry untuk dinilai bersama melalui gallery walk dan saling memberi masukan antar kelompok. 2. Peserta didik menganalisis kesesuaian hasil produk dengan kriteria mutu (kelembutan, lapisan, kematangan, rasa) dan mengidentifikasi penyebab kegagalan seperti proofing kurang atau lapisan tidak terbentuk. 3. Guru membimbing diskusi evaluasi hasil praktik dan memberikan umpan balik teknis untuk perbaikan. 4. Peserta didik menuliskan refleksi pada LKPD mengenai kesulitan dan strategi perbaikan pribadi (Kemandirian).
Kegiatan Penutup (30 menit)	<i>Prinsip: Bermakna</i> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil praktik pembuatan danish pastry dan capaian kompetensi yang diperoleh. 2. Guru memberikan umpan balik terhadap kualitas produk dan sikap kerja peserta didik selama praktik. 3. Peserta didik membersihkan area kerja dan peralatan sebagai penguatan tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya yaitu praktik pembuatan croissant. 5. Guru mengajak peserta didik berdoa dan mengucapkan salam penutup.

Pertemuan 4 — Praktik Pembuatan Croissant

Kegiatan Awal (20 menit)	<i>Prinsip: Berkesadaran dan Menggembirakan</i> 1. Guru mengucapkan salam pembuka dan menyapa peserta didik dengan hangat untuk membangun suasana belajar yang menggembirakan. 2. Guru mengajak peserta didik berdoa bersama sebelum memulai kegiatan praktik. 3. Guru memeriksa kehadiran, kelengkapan seragam praktik, serta kesiapan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan croissant. 4. Guru melakukan apersepsi dengan menanyakan pengalaman peserta didik mengonsumsi croissant dan mengaitkannya dengan teknik laminasi yang telah dipelajari (bermakna). 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta mengingatkan prinsip keselamatan kerja dan hygiene sanitasi dapur.
Kegiatan Inti (220 menit)	Memahami (Orientasi peserta didik pada masalah & Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar) (40 menit) 1. Guru mendemonstrasikan teknik memotong adonan croissant berbentuk segitiga dan cara menggulungnya menjadi bentuk bulan sabit (crescent) yang khas. 2. Guru mengajukan permasalahan: "Mengapa croissant bisa gagal membentuk lapisan berongga yang jelas setelah dipanggang?" untuk memantik analisis kritis. 3. Peserta didik dalam kelompok menyiapkan alat dan bahan sesuai job sheet croissant serta membagi peran kerja tim (Kolaborasi).

	4. Guru memastikan pemahaman peserta didik terhadap standar mutu croissant (bentuk bulan sabit rapi, lapisan berongga, warna keemasan) sebelum praktik dimulai. Mengaplikasikan (Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok & Mengembangkan dan menyajikan hasil karya) (150 menit) 1. Peserta didik menggiling adonan croissant yang telah dilaminasi hingga ketebalan yang ditentukan, kemudian memotongnya menjadi segitiga-segitiga dengan ukuran seragam (Kemandirian). 2. Peserta didik menggulung setiap segitiga adonan dari sisi lebar menuju ujung lancip membentuk crescent yang rapi, dengan ketelitian sebagai wujud kreativitas dalam kerapian bentuk (Kreativitas). 3. Peserta didik melakukan proofing akhir pada suhu ruang terkendali hingga adonan mengembang dua kali lipat tanpa membuat mentega meleleh. 4. Peserta didik mengoles egg wash dan memanggang croissant sesuai suhu dan waktu yang ditentukan, kemudian menata hasil akhir produk pada piring saji secara menarik (Kolaborasi). Merefleksi (Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah) (30 menit) 1. Setiap kelompok memajang hasil croissant untuk dinilai bersama melalui gallery walk dan saling memberi masukan antar kelompok. 2. Peserta didik menganalisis kesesuaian hasil produk dengan kriteria mutu (bentuk, lapisan berongga, warna, rasa) serta mengidentifikasi penyebab kegagalan seperti bentuk kurang mengembang atau lapisan tidak jelas. 3. Guru membimbing diskusi evaluasi hasil praktik dan memberikan umpan balik teknis untuk perbaikan. 4. Peserta didik menuliskan refleksi pada LKPD mengenai kesulitan dan strategi perbaikan pribadi (Kemandirian).
Kegiatan Penutup (30 menit)	<i>Prinsip: Bermakna</i> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil praktik pembuatan croissant dan capaian kompetensi yang diperoleh. 2. Guru memberikan umpan balik terhadap kualitas produk dan sikap kerja peserta didik selama praktik. 3. Peserta didik membersihkan area kerja dan peralatan sebagai penguatan tanggung jawab. 4. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya yaitu evaluasi komprehensif dan showcase produk pastry & bakery. 5. Guru mengajak peserta didik berdoa dan mengucapkan salam penutup.

Pertemuan 5 — Evaluasi Komprehensif, Showcase, dan Refleksi Akhir

Kegiatan Awal (20 menit)	<i>Prinsip: Berkesadaran dan Menggembirakan</i> 1. Guru mengucapkan salam pembuka dan menyapa peserta didik dengan penuh semangat menjelang kegiatan puncak showcase produk. 2. Guru mengajak peserta didik berdoa bersama sebagai bentuk kesadaran dan rasa syukur atas proses belajar selama satu unit. 3. Guru memeriksa kehadiran, kelengkapan seragam praktik, serta kesiapan bahan dan alat untuk uji kompetensi akhir.
-------------------------------------	--

	4. Guru melakukan apersepsi dengan mengulas kembali seluruh proses pembelajaran puff pastry, danish pastry, dan croissant dari pertemuan 1 hingga 4 (bermakna). 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini yaitu uji kompetensi komprehensif dan refleksi akhir unit pembelajaran.
Kegiatan Inti (220 menit)	Memahami (Orientasi peserta didik pada masalah & Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar) (40 menit) 1. Guru menyajikan skenario uji kompetensi: peserta didik berperan sebagai tim produksi pastry & bakery yang harus menyiapkan sajian puff pastry, danish pastry, dan croissant untuk sebuah acara showcase sekolah. 2. Guru menjelaskan kriteria penilaian akhir (rubrik keterampilan) yang mencakup aspek persiapan, proses kerja, hasil produk, dan penyajian. 3. Peserta didik secara berkelompok menyusun rencana kerja akhir (time management) untuk memproduksi ketiga produk secara efisien dalam waktu yang tersedia, mengingat proses laminasi dan proofing membutuhkan waktu jeda (Kemandirian, Kolaborasi). 4. Guru memastikan kesiapan alat, bahan, dan pembagian tugas setiap anggota kelompok sebelum uji kompetensi dimulai. Mengaplikasikan (Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok & Mengembangkan dan menyajikan hasil karya) (150 menit) 1. Peserta didik secara mandiri dalam kelompok memproduksi puff pastry, danish pastry, dan croissant sesuai standar mutu yang telah dipelajari, dengan guru berperan sebagai fasilitator dan penilai (Kemandirian). 2. Peserta didik menata dan mendekorasi seluruh produk pada meja pajangan (display table) showcase secara kreatif dan estetik (Kreativitas). 3. Peserta didik menyiapkan kartu nama produk (product label) berisi nama produk dan bahan utama sebagai bagian dari penyajian profesional. 4. Setiap kelompok melakukan showcase dan mempresentasikan produk hasil karyanya kepada guru dan kelompok lain, menjelaskan proses laminasi serta keunggulan produk (Kolaborasi). Merefleksi (Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah) (30 menit) 1. Peserta didik saling mencicipi dan memberikan penilaian antar kelompok (peer assessment) terhadap rasa, kerenyahan, dan kreativitas produk. 2. Peserta didik menganalisis capaian belajar selama satu unit pembelajaran (5 pertemuan) dan mengidentifikasi kompetensi laminasi adonan yang telah dikuasai serta yang masih perlu ditingkatkan. 3. Guru memberikan umpan balik menyeluruh terhadap hasil uji kompetensi dan capaian tujuan pembelajaran unit. 4. Peserta didik menuliskan refleksi akhir pada LKPD mengenai perjalanan belajar, pencapaian, dan rencana pengembangan diri lebih lanjut di bidang pastry & bakery (Kemandirian).
Kegiatan Penutup (30 menit)	<i>Prinsip: Bermakna dan Menggembirakan</i> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan capaian pembelajaran seluruh unit materi puff pastry, danish pastry, dan croissant. 2. Guru memberikan umpan balik dan apresiasi terhadap kerja keras serta hasil karya peserta didik selama proses pembelajaran.

	3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran topik berikutnya sebagai tindak lanjut pengembangan kompetensi pastry & bakery. 4. Peserta didik membersihkan area kerja dan mengemas sisa produk untuk dibawa pulang sebagai bentuk apresiasi hasil karya. 5. Guru mengajak peserta didik berdoa syukur bersama dan mengucapkan salam penutup.
--	--

E. ASESMEN PEMBELAJARAN

Awal (Diagnostik)	Jenis: Diagnostik non-kognitif dan kognitif. Bentuk: Tes tertulis pilihan ganda dan tanya jawab lisan. Teknik: Tes lisan/tertulis di awal setiap pertemuan untuk mengukur kesiapan dan pengetahuan prasyarat peserta didik terhadap materi puff pastry, danish pastry, dan croissant.
Proses (Formatif)	Jenis: Formatif. Bentuk: Observasi sikap selama diskusi dan praktik, unjuk kerja/kinerja selama proses laminasi dan produksi, serta penilaian LKPD. Teknik: Lembar observasi (rubrik sikap), lembar penilaian kinerja (rubrik keterampilan proses), dan penilaian portofolio hasil diskusi/LKPD.
Akhir (Sumatif)	Jenis: Sumatif. Bentuk: Tes tertulis (pengetahuan) dan uji kinerja produk akhir (keterampilan). Teknik: Tes pilihan ganda/uraian di akhir unit pembelajaran serta penilaian produk (puff pastry, danish pastry, croissant) menggunakan rubrik keterampilan berskala 4 mencakup aspek persiapan, proses, hasil, dan penyajian.

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMKN 1 Pantai Labu

Buluh Dori, Juli 2026
Guru Mata Pelajaran

.....
NIP.

Yuyun Yuana, B.Ed
NIP. 19810818 202321 2 020

LAMPIRAN

Lampiran 1 — Pertemuan 1 — Teori, Diskusi, dan Presentasi: Mengenal Puff Pastry, Danish Pastry, dan Croissant

1. Soal Asesmen Awal (Diagnostik)

1. Istilah untuk lempengan mentega yang dimasukkan ke dalam adonan dasar (*détrempe*) pada proses laminasi disebut...

- A. Filling
- B. Beurrage
- C. Glazing
- D. Topping
- E. Egg wash

Kunci Jawaban: B. Beurrage

2. Produk laminated dough yang TIDAK menggunakan ragi sebagai bahan pengembang adalah...

- A. Croissant
- B. Danish Pastry
- C. Puff Pastry
- D. Brioche
- E. Roti Manis

Kunci Jawaban: C. Puff Pastry

3. Proses melipat adonan berlapis-lapis bersama lemak untuk menghasilkan tekstur renyah disebut...

- A. Kneading
- B. Proofing
- C. Lamination (laminasi)
- D. Creaming
- E. Fermentasi

Kunci Jawaban: C. Lamination (laminasi)

4. Danish pastry dan croissant memerlukan tahapan proofing sebelum dipanggang karena...

- A. Adonan mengandung baking soda
- B. Adonan mengandung ragi yang perlu waktu fermentasi untuk mengembang
- C. Adonan perlu didinginkan
- D. Agar warna lebih gelap
- E. Agar tidak lengket di loyang

Kunci Jawaban: B. Adonan mengandung ragi yang perlu waktu fermentasi untuk mengembang

5. Alat yang paling penting digunakan untuk menjaga suhu mentega tetap dingin selama proses laminasi adalah...

- A. Oven
- B. Lemari pendingin (chiller/kulkas)
- C. Kompor
- D. Blender
- E. Steamer

Kunci Jawaban: B. Lemari pendingin (chiller/kulkas)

2. Rubrik Penilaian Sikap (Skala 4)

Aspek (DPL)	Skala 4 (Sangat Baik)	Skala 3 (Baik)	Skala 2 (Cukup)	Skala 1 (Perlu Bimbingan)
Kreativitas	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang orisinal, variatif, dan konsisten diterapkan sepanjang kegiatan.	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang cukup variatif meski belum sepenuhnya orisinal.	Menunjukkan ide kreatif namun terbatas dan cenderung meniru contoh yang diberikan.	Belum menunjukkan inisiatif kreatif dan hanya mengikuti instruksi secara pasif.

Kolaborasi	Aktif bekerja sama, membagi tugas secara adil, dan membantu anggota kelompok lain secara konsisten.	Bekerja sama dengan baik namun pembagian tugas belum sepenuhnya merata.	Bekerja sama namun cenderung pasif dan bergantung pada anggota lain.	Belum menunjukkan kerja sama dan cenderung bekerja sendiri tanpa koordinasi kelompok.
Kemandirian	Menyelesaikan tugas/tahapan kerja secara mandiri, tepat waktu, dan bertanggung jawab penuh atas hasil kerja.	Menyelesaikan tugas secara mandiri dengan sesekali membutuhkan arahan guru.	Menyelesaikan tugas namun masih sering membutuhkan bimbingan guru.	Belum mampu menyelesaikan tugas tanpa bimbingan intensif dari guru.

3. Rubrik Penilaian Pengetahuan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Ketepatan Jawaban	Menjawab seluruh soal asesmen dengan tepat dan mampu menjelaskan alasan jawaban secara logis.	Menjawab sebagian besar soal dengan tepat namun penjelasan alasan kurang lengkap.	Menjawab sebagian soal dengan tepat namun belum mampu menjelaskan alasan.	Sebagian besar jawaban belum tepat dan belum mampu menjelaskan alasan.
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep/prosedur Rancangan Kerja (Job Sheet) serta mampu mengaitkan dengan konteks nyata.	Menunjukkan pemahaman cukup baik tentang konsep/prosedur Rancangan Kerja (Job Sheet).	Menunjukkan pemahaman dasar namun masih terdapat miskonsepsi.	Belum menunjukkan pemahaman yang memadai tentang konsep/prosedur.
Kelengkapan Uraian LKPD	Mengisi seluruh bagian LKPD secara lengkap, sistematis, dan sesuai instruksi.	Mengisi sebagian besar bagian LKPD dengan lengkap dan cukup sistematis.	Mengisi LKPD namun belum lengkap pada beberapa bagian.	Mengisi LKPD sangat minim/tidak lengkap.

4. Rubrik Penilaian Keterampilan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Persiapan Kerja	Menyiapkan seluruh alat dan bahan secara lengkap, tepat, dan menerapkan K3 serta higiene sanitasi secara konsisten.	Menyiapkan alat dan bahan dengan lengkap namun penerapan K3/higiene sanitasi belum konsisten.	Menyiapkan sebagian alat dan bahan, penerapan K3/higiene sanitasi masih perlu diingatkan.	Belum mampu menyiapkan alat dan bahan secara mandiri sesuai kebutuhan Rancangan Kerja (Job Sheet).
Proses Kerja / penyusunan rancangan kerja dan presentasi	Melaksanakan seluruh tahapan penyusunan rancangan kerja dan presentasi sesuai prosedur, tepat waktu, dan menunjukkan penguasaan teknik yang baik.	Melaksanakan tahapan penyusunan rancangan kerja dan presentasi sesuai prosedur namun kurang tepat waktu.	Melaksanakan sebagian tahapan penyusunan rancangan kerja dan presentasi dengan beberapa kesalahan teknik.	Belum mampu melaksanakan tahapan penyusunan rancangan kerja dan presentasi secara mandiri.
Hasil Produk	Produk Rancangan Kerja (Job Sheet) sesuai standar mutu (bentuk, lapisan, tekstur, rasa) secara konsisten.	Produk Rancangan Kerja (Job Sheet) sebagian besar sesuai standar mutu dengan sedikit kekurangan.	Produk Rancangan Kerja (Job Sheet) menunjukkan beberapa kekurangan pada aspek mutu.	Produk Rancangan Kerja (Job Sheet) belum memenuhi standar mutu yang ditetapkan.

Penyajian	Penyajian rapi, bersih, kreatif, dan menarik sesuai prinsip penyajian pastry & bakery profesional.	Penyajian rapi dan bersih namun kurang variatif dari sisi kreativitas.	Penyajian cukup rapi namun kurang memperhatikan kebersihan/estetika.	Penyajian belum rapi dan belum memperhatikan kebersihan/estetika.
------------------	--	--	--	---

Lampiran 2 — Pertemuan 2 — Praktik Pembuatan Puff Pastry

1. Soal Asesmen Awal (Diagnostik)

1. Penyebab utama mentega bocor keluar dari adonan saat proses pelipatan puff pastry adalah...

- A. Adonan terlalu dingin
- B. Suhu mentega dan adonan tidak seimbang (mentega terlalu lunak/adonan tidak cukup dingin)
- C. Tepung terlalu sedikit
- D. Adonan diistirahatkan terlalu lama
- E. Loyang tidak diolesi minyak

Kunci Jawaban: B. Suhu mentega dan adonan tidak seimbang (mentega terlalu lunak/adonan tidak cukup dingin)

2. Teknik melipat adonan menjadi tiga bagian seperti melipat surat pada proses laminasi disebut...

- A. Double fold/book fold
- B. Single fold/letter fold
- C. Rolling fold
- D. Cross fold
- E. Spiral fold

Kunci Jawaban: B. Single fold/letter fold

3. Fungsi mengistirahatkan adonan di lemari pendingin di antara setiap proses pelipatan adalah...

- A. Mempercepat fermentasi
- B. Menjaga mentega tetap padat dan gluten rileks agar mudah digiling kembali
- C. Menambah rasa manis
- D. Mengurangi kadar air adonan
- E. Mempercepat pemanggangan

Kunci Jawaban: B. Menjaga mentega tetap padat dan gluten rileks agar mudah digiling kembali

4. Puff pastry dapat mengembang tinggi saat dipanggang terutama karena...

- A. Kandungan ragi yang tinggi
- B. Uap air dari lapisan adonan yang terperangkap di antara lapisan mentega
- C. Penambahan baking powder
- D. Proses fermentasi yang lama
- E. Penggunaan susu bubuk

Kunci Jawaban: B. Uap air dari lapisan adonan yang terperangkap di antara lapisan mentega

5. Agar lapisan puff pastry tetap terbentuk rapi saat dipotong, sebaiknya digunakan...

- A. Gunting tumpul
- B. Pisau/cutter tajam dengan sekali potong tanpa menyeret
- C. Tangan tanpa alat
- D. Sendok
- E. Rolling pin

Kunci Jawaban: B. Pisau/cutter tajam dengan sekali potong tanpa menyeret

2. Rubrik Penilaian Sikap (Skala 4)

Aspek (DPL)	Skala 4 (Sangat Baik)	Skala 3 (Baik)	Skala 2 (Cukup)	Skala 1 (Perlu Bimbingan)
Kreativitas	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang orisinal, variatif, dan konsisten diterapkan sepanjang kegiatan.	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang cukup variatif meski belum sepenuhnya orisinal.	Menunjukkan ide kreatif namun terbatas dan cenderung meniru contoh yang diberikan.	Belum menunjukkan inisiatif kreatif dan hanya mengikuti instruksi secara pasif.
Kolaborasi	Aktif bekerja sama, membagi tugas secara adil, dan membantu anggota kelompok lain secara konsisten.	Bekerja sama dengan baik namun pembagian tugas belum sepenuhnya merata.	Bekerja sama namun cenderung pasif dan bergantung pada anggota lain.	Belum menunjukkan kerja sama dan cenderung bekerja sendiri tanpa koordinasi kelompok.

Kemandirian	Menyelesaikan tugas/tahapan kerja secara mandiri, tepat waktu, dan bertanggung jawab penuh atas hasil kerja.	Menyelesaikan tugas secara mandiri dengan sesekali membutuhkan arahan guru.	Menyelesaikan tugas namun masih sering membutuhkan bimbingan guru.	Belum mampu menyelesaikan tugas tanpa bimbingan intensif dari guru.
--------------------	--	---	--	---

3. Rubrik Penilaian Pengetahuan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Ketepatan Jawaban	Menjawab seluruh soal asesmen dengan tepat dan mampu menjelaskan alasan jawaban secara logis.	Menjawab sebagian besar soal dengan tepat namun penjelasan alasan kurang lengkap.	Menjawab sebagian soal dengan tepat namun belum mampu menjelaskan alasan.	Sebagian besar jawaban belum tepat dan belum mampu menjelaskan alasan.
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep/prosedur Puff Pastry serta mampu mengaitkan dengan konteks nyata.	Menunjukkan pemahaman cukup baik tentang konsep/prosedur Puff Pastry.	Menunjukkan pemahaman dasar namun masih terdapat miskonsepsi.	Belum menunjukkan pemahaman yang memadai tentang konsep/prosedur.
Kelengkapan Uraian LKPD	Mengisi seluruh bagian LKPD secara lengkap, sistematis, dan sesuai instruksi.	Mengisi sebagian besar bagian LKPD dengan lengkap dan cukup sistematis.	Mengisi LKPD namun belum lengkap pada beberapa bagian.	Mengisi LKPD sangat minim/tidak lengkap.

4. Rubrik Penilaian Keterampilan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Persiapan Kerja	Menyiapkan seluruh alat dan bahan secara lengkap, tepat, dan menerapkan K3 serta higiene sanitasi secara konsisten.	Menyiapkan alat dan bahan dengan lengkap namun penerapan K3/higiene sanitasi belum konsisten.	Menyiapkan sebagian alat dan bahan, penerapan K3/higiene sanitasi masih perlu diingatkan.	Belum mampu menyiapkan alat dan bahan secara mandiri sesuai kebutuhan Puff Pastry.
Proses Kerja / pembuatan détrempe, laminasi (folding), dan pembentukan puff pastry	Melaksanakan seluruh tahapan pembuatan détrempe, laminasi (folding), dan pembentukan puff pastry sesuai prosedur, tepat waktu, dan menunjukkan penguasaan teknik yang baik.	Melaksanakan tahapan pembuatan détrempe, laminasi (folding), dan pembentukan puff pastry sesuai prosedur namun kurang tepat waktu.	Melaksanakan sebagian tahapan pembuatan détrempe, laminasi (folding), dan pembentukan puff pastry dengan beberapa kesalahan teknik.	Belum mampu melaksanakan tahapan pembuatan détrempe, laminasi (folding), dan pembentukan puff pastry sesuai prosedur secara mandiri.
Hasil Produk	Produk Puff Pastry sesuai standar mutu (bentuk, lapisan, tekstur, rasa) secara konsisten.	Produk Puff Pastry sebagian besar sesuai standar mutu dengan sedikit kekurangan.	Produk Puff Pastry menunjukkan beberapa kekurangan pada aspek mutu.	Produk Puff Pastry belum memenuhi standar mutu yang ditetapkan.
Penyajian	Penyajian rapi, bersih, kreatif, dan menarik sesuai prinsip penyajian pastry & bakery profesional.	Penyajian rapi dan bersih namun kurang variatif dari sisi kreativitas.	Penyajian cukup rapi namun kurang memperhatikan kebersihan/estetika.	Penyajian belum rapi dan belum memperhatikan kebersihan/estetika.

Lampiran 3 — Pertemuan 3 — Praktik Pembuatan Danish Pastry

1. Soal Asesmen Awal (Diagnostik)

1. Perbedaan utama adonan danish pastry dengan adonan puff pastry adalah...

- A. Danish pastry tidak menggunakan mentega
- B. Danish pastry menggunakan adonan beragi yang diperkaya telur dan gula (enriched yeasted dough)
- C. Danish pastry tidak dilaminasi
- D. Danish pastry tidak memerlukan pendinginan
- E. Danish pastry menggunakan tepung rendah protein

Kunci Jawaban: B. Danish pastry menggunakan adonan beragi yang diperkaya telur dan gula (enriched yeasted dough)

2. Fungsi utama tahap akhir proofing pada danish pastry sebelum dipanggang adalah...

- A. Mendinginkan mentega
- B. Memberi waktu ragi untuk memfermentasi dan mengembangkan volume adonan
- C. Mengeringkan permukaan adonan
- D. Menambah aroma karamel
- E. Mempercepat pematangan

Kunci Jawaban: B. Memberi waktu ragi untuk memfermentasi dan mengembangkan volume adonan

3. Bahan yang dioleskan pada permukaan danish pastry sebelum dipanggang agar warnanya keemasan dan mengilap adalah...

- A. Air gula
- B. Egg wash (kocokan telur)
- C. Minyak goreng
- D. Susu bubuk
- E. Tepung maizena

Kunci Jawaban: B. Egg wash (kocokan telur)

4. Bentuk pinwheel dan cockscomb pada danish pastry termasuk contoh dari...

- A. Teknik fermentasi
- B. Variasi teknik pembentukan (shaping) danish pastry
- C. Jenis filling
- D. Metode pemanggangan
- E. Jenis adonan

Kunci Jawaban: B. Variasi teknik pembentukan (shaping) danish pastry

5. Salah satu tanda proofing danish pastry sudah cukup dan siap dipanggang adalah...

- A. Adonan mengeras dan mengering
- B. Adonan mengembang sekitar dua kali lipat dan terasa ringan saat disentuh
- C. Adonan menyusut
- D. Warna adonan berubah gelap
- E. Adonan mengeluarkan cairan mentega

Kunci Jawaban: B. Adonan mengembang sekitar dua kali lipat dan terasa ringan saat disentuh

2. Rubrik Penilaian Sikap (Skala 4)

Aspek (DPL)	Skala 4 (Sangat Baik)	Skala 3 (Baik)	Skala 2 (Cukup)	Skala 1 (Perlu Bimbingan)
Kreativitas	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang orisinal, variatif, dan konsisten diterapkan sepanjang kegiatan.	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang cukup variatif meski belum sepenuhnya orisinal.	Menunjukkan ide kreatif namun terbatas dan cenderung meniru contoh yang diberikan.	Belum menunjukkan inisiatif kreatif dan hanya mengikuti instruksi secara pasif.
Kolaborasi	Aktif bekerja sama, membagi tugas secara adil, dan membantu	Bekerja sama dengan baik namun pembagian tugas	Bekerja sama namun cenderung pasif dan bergantung pada anggota lain.	Belum menunjukkan kerja sama dan cenderung bekerja

	anggota kelompok lain secara konsisten.	belum sepenuhnya merata.		sendiri tanpa koordinasi kelompok.
Kemandirian	Menyelesaikan tugas/tahapan kerja secara mandiri, tepat waktu, dan bertanggung jawab penuh atas hasil kerja.	Menyelesaikan tugas secara mandiri dengan sesekali membutuhkan arahan guru.	Menyelesaikan tugas namun masih sering membutuhkan bimbingan guru.	Belum mampu menyelesaikan tugas tanpa bimbingan intensif dari guru.

3. Rubrik Penilaian Pengetahuan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Ketepatan Jawaban	Menjawab seluruh soal asesmen dengan tepat dan mampu menjelaskan alasan jawaban secara logis.	Menjawab sebagian besar soal dengan tepat namun penjelasan alasan kurang lengkap.	Menjawab sebagian soal dengan tepat namun belum mampu menjelaskan alasan.	Sebagian besar jawaban belum tepat dan belum mampu menjelaskan alasan.
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep/prosedur Danish Pastry serta mampu mengaitkan dengan konteks nyata.	Menunjukkan pemahaman cukup baik tentang konsep/prosedur Danish Pastry.	Menunjukkan pemahaman dasar namun masih terdapat miskonsepsi.	Belum menunjukkan pemahaman yang memadai tentang konsep/prosedur.
Kelengkapan Uraian LKPD	Mengisi seluruh bagian LKPD secara lengkap, sistematis, dan sesuai instruksi.	Mengisi sebagian besar bagian LKPD dengan lengkap dan cukup sistematis.	Mengisi LKPD namun belum lengkap pada beberapa bagian.	Mengisi LKPD sangat minim/tidak lengkap.

4. Rubrik Penilaian Keterampilan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Persiapan Kerja	Menyiapkan seluruh alat dan bahan secara lengkap, tepat, dan menerapkan K3 serta higiene sanitasi secara konsisten.	Menyiapkan alat dan bahan dengan lengkap namun penerapan K3/higiene sanitasi belum konsisten.	Menyiapkan sebagian alat dan bahan, penerapan K3/higiene sanitasi masih perlu diingatkan.	Belum mampu menyiapkan alat dan bahan secara mandiri sesuai kebutuhan Danish Pastry.
Proses Kerja / pembuatan adonan beragi, laminasi, pembentukan, dan proofing danish pastry	Melaksanakan seluruh tahapan pembuatan adonan beragi, laminasi, pembentukan, dan proofing danish pastry sesuai prosedur, tepat waktu, dan menunjukkan penguasaan teknik yang baik.	Melaksanakan tahapan pembuatan adonan beragi, laminasi, pembentukan, dan proofing danish pastry sesuai prosedur namun kurang tepat waktu.	Melaksanakan sebagian tahapan pembuatan adonan beragi, laminasi, pembentukan, dan proofing danish pastry dengan beberapa kesalahan teknik.	Belum mampu melaksanakan tahapan pembuatan adonan beragi, laminasi, pembentukan, dan proofing danish pastry sesuai prosedur secara mandiri.
Hasil Produk	Produk Danish Pastry sesuai standar mutu (bentuk, lapisan, tekstur, rasa) secara konsisten.	Produk Danish Pastry sebagian besar sesuai standar mutu dengan sedikit kekurangan.	Produk Danish Pastry menunjukkan beberapa kekurangan pada aspek mutu.	Produk Danish Pastry belum memenuhi standar mutu yang ditetapkan.
Penyajian	Penyajian rapi, bersih, kreatif, dan menarik sesuai prinsip	Penyajian rapi dan bersih namun kurang	Penyajian cukup rapi namun kurang	Penyajian belum rapi dan belum

	penyajian pastry & bakery profesional.	variatif dari sisi kreativitas.	memperhatikan kebersihan/estetika.	memperhatikan kebersihan/estetika.
--	--	---------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

Lampiran 4 — Pertemuan 4 — Praktik Pembuatan Croissant

1. Soal Asesmen Awal (Diagnostik)

1. Bentuk khas croissant yang menyerupai bulan sabit diperoleh melalui teknik...

- A. Memotong adonan berbentuk lingkaran lalu dilipat dua
- B. Memotong adonan berbentuk segitiga lalu digulung dari sisi lebar ke ujung lancip
- C. Memotong adonan memanjang lalu dikepang
- D. Mencetak adonan dengan cetakan bulat
- E. Menggulung adonan berbentuk persegi

Kunci Jawaban: B. Memotong adonan berbentuk segitiga lalu digulung dari sisi lebar ke ujung lancip

2. Penyebab croissant gagal membentuk lapisan berongga yang jelas setelah dipanggang antara lain...

- A. Proofing terlalu singkat atau suhu ruang proofing terlalu panas hingga mentega meleleh
- B. Adonan terlalu banyak diistirahatkan
- C. Oven terlalu dingin
- D. Tepung terlalu sedikit
- E. Telur yang digunakan terlalu banyak

Kunci Jawaban: A. Proofing terlalu singkat atau suhu ruang proofing terlalu panas hingga mentega meleleh

3. Suhu ruang proofing yang ideal untuk croissant sebaiknya tidak terlalu tinggi agar...

- A. Ragi menjadi tidak aktif
- B. Mentega di dalam lapisan adonan tidak meleleh sebelum dipanggang
- C. Warna croissant menjadi pucat
- D. Adonan menjadi keras
- E. Proses fermentasi berhenti total

Kunci Jawaban: B. Mentega di dalam lapisan adonan tidak meleleh sebelum dipanggang

4. Ciri croissant yang matang sempurna dan berkualitas baik adalah...

- A. Warna pucat dan bagian dalam padat tanpa rongga
- B. Warna keemasan merata, bertekstur renyah di luar, berlapis dan berongga di dalam
- C. Permukaan gosong dan bagian dalam basah
- D. Bentuk lurus seperti roti tawar
- E. Tidak mengembang sama sekali

Kunci Jawaban: B. Warna keemasan merata, bertekstur renyah di luar, berlapis dan berongga di dalam

5. Sebelum dipanggang, permukaan croissant umumnya diolesi dengan...

- A. Sirup gula
- B. Egg wash (kocokan telur)
- C. Minyak zaitun
- D. Susu kental manis
- E. Cokelat leleh

Kunci Jawaban: B. Egg wash (kocokan telur)

2. Rubrik Penilaian Sikap (Skala 4)

Aspek (DPL)	Skala 4 (Sangat Baik)	Skala 3 (Baik)	Skala 2 (Cukup)	Skala 1 (Perlu Bimbingan)
Kreativitas	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang orisinal, variatif, dan konsisten diterapkan sepanjang kegiatan.	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang cukup variatif meski belum sepenuhnya orisinal.	Menunjukkan ide kreatif namun terbatas dan cenderung meniru contoh yang diberikan.	Belum menunjukkan inisiatif kreatif dan hanya mengikuti instruksi secara pasif.
Kolaborasi	Aktif bekerja sama, membagi tugas secara adil, dan membantu anggota kelompok lain secara konsisten.	Bekerja sama dengan baik namun pembagian tugas belum sepenuhnya merata.	Bekerja sama namun cenderung pasif dan bergantung pada anggota lain.	Belum menunjukkan kerja sama dan cenderung bekerja sendiri tanpa koordinasi kelompok.

Kemandirian	Menyelesaikan tugas/tahapan kerja secara mandiri, tepat waktu, dan bertanggung jawab penuh atas hasil kerja.	Menyelesaikan tugas secara mandiri dengan sesekali membutuhkan arahan guru.	Menyelesaikan tugas namun masih sering membutuhkan bimbingan guru.	Belum mampu menyelesaikan tugas tanpa bimbingan intensif dari guru.
--------------------	--	---	--	---

3. Rubrik Penilaian Pengetahuan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Ketepatan Jawaban	Menjawab seluruh soal asesmen dengan tepat dan mampu menjelaskan alasan jawaban secara logis.	Menjawab sebagian besar soal dengan tepat namun penjelasan alasan kurang lengkap.	Menjawab sebagian soal dengan tepat namun belum mampu menjelaskan alasan.	Sebagian besar jawaban belum tepat dan belum mampu menjelaskan alasan.
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep/prosedur Croissant serta mampu mengaitkan dengan konteks nyata.	Menunjukkan pemahaman cukup baik tentang konsep/prosedur Croissant.	Menunjukkan pemahaman dasar namun masih terdapat miskonsepsi.	Belum menunjukkan pemahaman yang memadai tentang konsep/prosedur.
Kelengkapan Uraian LKPD	Mengisi seluruh bagian LKPD secara lengkap, sistematis, dan sesuai instruksi.	Mengisi sebagian besar bagian LKPD dengan lengkap dan cukup sistematis.	Mengisi LKPD namun belum lengkap pada beberapa bagian.	Mengisi LKPD sangat minim/tidak lengkap.

4. Rubrik Penilaian Keterampilan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Persiapan Kerja	Menyiapkan seluruh alat dan bahan secara lengkap, tepat, dan menerapkan K3 serta higiene sanitasi secara konsisten.	Menyiapkan alat dan bahan dengan lengkap namun penerapan K3/higiene sanitasi belum konsisten.	Menyiapkan sebagian alat dan bahan, penerapan K3/higiene sanitasi masih perlu diingatkan.	Belum mampu menyiapkan alat dan bahan secara mandiri sesuai kebutuhan Croissant.
Proses Kerja / laminasi, pemotongan, penggulungan, dan proofing croissant	Melaksanakan seluruh tahapan laminasi, pemotongan, penggulungan, dan proofing croissant sesuai prosedur, tepat waktu, dan menunjukkan penguasaan teknik yang baik.	Melaksanakan tahapan laminasi, pemotongan, penggulungan, dan proofing croissant sesuai prosedur namun kurang tepat waktu.	Melaksanakan sebagian tahapan laminasi, pemotongan, penggulungan, dan proofing croissant dengan beberapa kesalahan teknik.	Belum mampu melaksanakan tahapan laminasi, pemotongan, penggulungan, dan proofing croissant sesuai prosedur secara mandiri.
Hasil Produk	Produk Croissant sesuai standar mutu (bentuk, lapisan, tekstur, rasa) secara konsisten.	Produk Croissant sebagian besar sesuai standar mutu dengan sedikit kekurangan.	Produk Croissant menunjukkan beberapa kekurangan pada aspek mutu.	Produk Croissant belum memenuhi standar mutu yang ditetapkan.
Penyajian	Penyajian rapi, bersih, kreatif, dan menarik sesuai prinsip penyajian pastry & bakery profesional.	Penyajian rapi dan bersih namun kurang variatif dari sisi kreativitas.	Penyajian cukup rapi namun kurang memperhatikan kebersihan/estetika.	Penyajian belum rapi dan belum memperhatikan kebersihan/estetika.

Lampiran 5 — Pertemuan 5 — Evaluasi Komprehensif, Showcase, dan Refleksi Akhir

1. Soal Asesmen Awal (Diagnostik)

1. Persamaan mendasar antara puff pastry, danish pastry, dan croissant sebagai produk laminated dough adalah...

- A. Sama-sama tidak menggunakan mentega
- B. Sama-sama dibuat melalui proses laminasi (pelipatan berlapis adonan dan lemak)
- C. Sama-sama tidak memerlukan oven
- D. Sama-sama menggunakan ragi dalam jumlah besar
- E. Sama-sama tidak memerlukan pendinginan

Kunci Jawaban: B. Sama-sama dibuat melalui proses laminasi (pelipatan berlapis adonan dan lemak)

2. Perbedaan utama antara puff pastry dengan danish pastry dan croissant terletak pada...

- A. Jenis oven yang digunakan
- B. Kandungan ragi — puff pastry tidak beragi, sedangkan danish pastry dan croissant menggunakan adonan beragi
- C. Warna akhir produk
- D. Jumlah pekerja yang terlibat
- E. Suhu penyimpanan bahan baku

Kunci Jawaban: B. Kandungan ragi — puff pastry tidak beragi, sedangkan danish pastry dan croissant menggunakan adonan beragi

3. Dalam penyajian produk laminated dough untuk showcase, aspek yang perlu diperhatikan selain rasa adalah...

- A. Harga bahan baku semata
- B. Estetika penataan, kebersihan, dan kerapian penyajian
- C. Jumlah produk yang paling banyak
- D. Kecepatan produksi saja
- E. Warna kemasan tanpa memperhatikan produk

Kunci Jawaban: B. Estetika penataan, kebersihan, dan kerapian penyajian

4. Prinsip pengelolaan waktu (time management) penting dalam produksi ketiga produk sekaligus karena...

- A. Semua produk memerlukan waktu proofing dan pendinginan yang berbeda-beda sehingga perlu dijadwalkan dengan cermat
- B. Semua produk harus dipanggang bersamaan tanpa jeda
- C. Waktu tidak berpengaruh terhadap hasil laminasi
- D. Produksi hanya membutuhkan satu jenis alat
- E. Tidak ada tahapan yang saling berkaitan

Kunci Jawaban: A. Semua produk memerlukan waktu proofing dan pendinginan yang berbeda-beda sehingga perlu dijadwalkan dengan cermat

5. Manfaat kegiatan refleksi setelah praktik pembuatan produk laminated dough adalah...

- A. Menambah biaya produksi
- B. Membantu peserta didik mengidentifikasi kekurangan dan merencanakan perbaikan kualitas produk berikutnya
- C. Memperlambat proses belajar
- D. Menggantikan kebutuhan praktik
- E. Tidak berpengaruh terhadap hasil belajar

Kunci Jawaban: B. Membantu peserta didik mengidentifikasi kekurangan dan merencanakan perbaikan kualitas produk berikutnya

2. Rubrik Penilaian Sikap (Skala 4)

Aspek (DPL)	Skala 4 (Sangat Baik)	Skala 3 (Baik)	Skala 2 (Cukup)	Skala 1 (Perlu Bimbingan)
Kreativitas	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang orisinal, variatif, dan konsisten	Menghasilkan ide/bentuk/isian produk yang cukup	Menunjukkan ide kreatif namun terbatas	Belum menunjukkan inisiatif kreatif dan hanya mengikuti instruksi secara pasif.

	diterapkan sepanjang kegiatan.	variatif meski belum sepenuhnya orisinal.	cenderung meniru contoh yang diberikan.	
Kolaborasi	Aktif bekerja sama, membagi tugas secara adil, dan membantu anggota kelompok lain secara konsisten.	Bekerja sama dengan baik namun pembagian tugas belum sepenuhnya merata.	Bekerja sama namun cenderung pasif dan bergantung pada anggota lain.	Belum menunjukkan kerja sama dan cenderung bekerja sendiri tanpa koordinasi kelompok.
Kemandirian	Menyelesaikan tugas/tahapan kerja secara mandiri, tepat waktu, dan bertanggung jawab penuh atas hasil kerja.	Menyelesaikan tugas secara mandiri dengan sesekali membutuhkan arahan guru.	Menyelesaikan tugas namun masih sering membutuhkan bimbingan guru.	Belum mampu menyelesaikan tugas tanpa bimbingan intensif dari guru.

3. Rubrik Penilaian Pengetahuan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Ketepatan Jawaban	Menjawab seluruh soal asesmen dengan tepat dan mampu menjelaskan alasan jawaban secara logis.	Menjawab sebagian besar soal dengan tepat namun penjelasan alasan kurang lengkap.	Menjawab sebagian soal dengan tepat namun belum mampu menjelaskan alasan.	Sebagian besar jawaban belum tepat dan belum mampu menjelaskan alasan.
Pemahaman Konsep	Menunjukkan pemahaman mendalam tentang konsep/prosedur Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif) serta mampu mengaitkan dengan konteks nyata.	Menunjukkan pemahaman cukup baik tentang konsep/prosedur Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif).	Menunjukkan pemahaman dasar namun masih terdapat miskonsepsi.	Belum menunjukkan pemahaman yang memadai tentang konsep/prosedur.
Kelengkapan Uraian LKPD	Mengisi seluruh bagian LKPD secara lengkap, sistematis, dan sesuai instruksi.	Mengisi sebagian besar bagian LKPD dengan lengkap dan cukup sistematis.	Mengisi LKPD namun belum lengkap pada beberapa bagian.	Mengisi LKPD sangat minim/tidak lengkap.

4. Rubrik Penilaian Keterampilan (Skala 4)

Aspek	Skala 4	Skala 3	Skala 2	Skala 1
Persiapan Kerja	Menyiapkan seluruh alat dan bahan secara lengkap, tepat, dan menerapkan K3 serta higiene sanitasi secara konsisten.	Menyiapkan alat dan bahan dengan lengkap namun penerapan K3/higiene sanitasi belum konsisten.	Menyiapkan sebagian alat dan bahan, penerapan K3/higiene sanitasi masih perlu diingatkan.	Belum mampu menyiapkan alat dan bahan secara mandiri sesuai kebutuhan Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif).
Proses Kerja / produksi, showcase, dan presentasi produk secara komprehensif	Melaksanakan seluruh tahapan produksi, showcase, dan presentasi produk secara komprehensif sesuai prosedur, tepat waktu, dan menunjukkan penguasaan teknik yang baik.	Melaksanakan tahapan produksi, showcase, dan presentasi produk secara komprehensif sesuai prosedur namun kurang tepat waktu.	Melaksanakan sebagian tahapan produksi, showcase, dan presentasi produk secara komprehensif dengan beberapa kesalahan teknik.	Belum mampu melaksanakan tahapan produksi, showcase, dan presentasi produk secara komprehensif sesuai prosedur secara mandiri.

Hasil Produk	Produk Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif) sesuai standar mutu (bentuk, lapisan, tekstur, rasa) secara konsisten.	Produk Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif) sebagian besar sesuai standar mutu dengan sedikit kekurangan.	Produk Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif) menunjukkan beberapa kekurangan pada aspek mutu.	Produk Puff Pastry, Danish Pastry & Croissant (Komprehensif) belum memenuhi standar mutu yang ditetapkan.
Penyajian	Penyajian rapi, bersih, kreatif, dan menarik sesuai prinsip penyajian pastry & bakery profesional.	Penyajian rapi dan bersih namun kurang variatif dari sisi kreativitas.	Penyajian cukup rapi namun kurang memperhatikan kebersihan/estetika.	Penyajian belum rapi dan belum memperhatikan kebersihan/estetika.

MATERI AJAR

A. PENGERTIAN

Adonan berlapis (laminated dough) adalah adonan yang dibuat dengan cara melipat lapisan adonan dasar (detrempe) dan lemak khusus secara berulang-ulang. Proses ini menghasilkan tekstur produk yang renyah, berlapis-lapis (flaky), dan memiliki rongga udara di bagian dalamnya saat dipanggang.

B. KARAKTERISTIK DAN PERBEDAAN PRODUK

Karakteristik	Puff Pastry	Danish Pastry	Croissant
Pengembang	Uap air (tanpa ragi)	Ragi + uap air	Ragi + uap air
Tekstur	Sangat renyah, rapuh, tipis	Lembut di dalam, renyah luar	Berserat halus, ringan
Rasa	Netral (gurih/manis)	Manis, isian vla/buah	Gurih mentega, sedikit manis
Bentuk Umum	Vol-au-vent, palmier	Swirl, amplop	Bulan sabit (crescent)

C. BAHAN UTAMA DAN FUNGSINYA

- **Tepung Terigu:** Membentuk jaringan gluten untuk menahan tekanan uap air.
- **Lemak Pelapis (Korsvet/Butter):** Memberikan lapisan tipis di antara adonan untuk tekstur renyah.
- **Air Es:** Menjaga suhu adonan tetap rendah agar lemak tidak mencair.
- **Ragi (Danish & Croissant):** Pengembang biologis untuk volume produk.
- **Garam dan Gula:** Penguat rasa dan pemberi warna coklat keemasan.

D. ALAT UTAMA PRODUKSI

- Timbangan Digital
- Meja Kerja Marmer/Stainless
- Rolling Pin
- Triangle Cutter
- Loyang & Oven

E. STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) LAMINASI

- Pembuatan Adonan Dasar: Campur bahan hingga menyatu, jangan over-mixing.
- Pemasukan Lemak (Encase): Bungkus lemak dengan adonan dasar hingga rapat.
- Pelipatan (Turning): Gilas adonan, lakukan lipatan tunggal (single turn) 3-4 kali.
- Istirahat Adonan: Wajib istirahat di kulkas 15-20 menit di setiap jeda lipatan.
- Pencetakan & Pematangan: Bentuk sesuai produk, proofing, panggang sesuai suhu (Puff 200°C, Danish/Croissant 190°C).

F. LEMBAR RESEP STANDAR

1. Puff Pastry

Bahan Detrempe: 500g Terigu, 250ml air es, 50g mentega cair, 5g garam. Lemak: 300g Korsvet.

2. Classic Croissant

Bahan Utama: 500g Terigu protein tinggi, 60g gula, 10g ragi, 8g garam, 50g mentega, 270ml susu dingin. Lemak: 250g Laminated Butter.

3. Danish Pastry

Bahan: Sama dengan Croissant + 1 telur. Isian: Vla, buah, kismis.

G PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI

- Sanitasi Diri: Gunakan apron, penutup kepala, dan sarung tangan.
- Kontrol Suhu: Hindari ruangan panas agar lemak tidak mencair.
- Penggunaan Alat: Gunakan rolling pin untuk meminimalisir kontak tangan langsung.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

LKPD 1 — Mengenal Puff Pastry, Danish Pastry, dan Croissant

Nama Peserta Didik		No. Absen	
Kelas	XII	Tanggal	
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner		

Petunjuk Penggunaan LKPD:

1. Tulislah identitas diri kalian dengan lengkap pada kolom identitas di atas.
2. Bacalah materi ringkas yang disediakan sebelum mengerjakan soal dan tugas.
3. Kerjakan pertanyaan pemahaman, tugas kasus, dan pertanyaan refleksi pada ruang yang telah disediakan secara mandiri maupun berkelompok sesuai instruksi guru.
4. Siapkan alat tulis, job sheet, serta alat dan bahan praktik (jika kegiatan berupa praktik) sebelum memulai pengerjaan LKPD.
5. Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang belum dipahami.

A. Memahami

Bacalah materi ringkas berikut dengan saksama.

- Puff Pastry adalah adonan berlapis (laminated dough) tanpa ragi yang dibuat dengan melipat détrempe (adonan dasar) bersama beurrage (lempengan mentega) berulang kali sehingga terbentuk ratusan lapisan tipis yang renyah saat dipanggang.
- Danish Pastry adalah adonan berlapis beragi (enriched yeasted laminated dough) yang diperkaya telur dan gula, dilaminasi dengan mentega, dibentuk bervariasi, diisi filling, dan di-proofing sebelum dipanggang.
- Croissant adalah adonan berlapis beragi yang dipotong berbentuk segitiga, digulung membentuk bulan sabit (crescent), di-proofing, lalu dipanggang hingga berlapis, berongga, dan berwarna keemasan.
- Ketiga produk ini sama-sama menggunakan teknik laminasi (lamination) yaitu pelipatan berlapis antara adonan dan mentega, namun berbeda dalam kandungan ragi dan proses pengembangan volumenya.

Pertanyaan Pemahaman:

1. Jelaskan perbedaan mendasar antara puff pastry (non-ragi) dengan danish pastry dan croissant (beragi)!
.....
.....
2. Sebutkan minimal 3 alat utama yang dibutuhkan untuk melakukan proses laminasi adonan!
.....
.....
3. Menurut pendapatmu, mengapa suhu mentega dan adonan sangat menentukan keberhasilan proses laminasi?
.....
.....

B. Mengaplikasikan

Tugas Kasus Nyata:

Sebuah bakery menerima pesanan puff pastry, danish pastry, dan croissant untuk acara showcase sekolah, namun hasil produksi tim sebelumnya sering gagal mengembang dan mentega bocor keluar adonan. Kalian sebagai tim produksi baru ditugaskan menyusun rancangan kerja (job sheet) agar produksi berjalan lancar dan konsisten.

Instruksi Kerja:

1. Diskusikan bersama kelompok kemungkinan penyebab kegagalan laminasi pada kasus di atas.
2. Susun daftar bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat puff pastry, danish pastry, dan croissant sesuai skala produksi kelompok kalian.
3. Susun langkah kerja (job sheet) secara sistematis dan berurutan untuk ketiga produk tersebut, termasuk jadwal pendinginan dan proofing.
4. Siapkan bahan presentasi (poster/bagan alur kerja teknik laminasi) untuk dipresentasikan di depan kelas.

Catatan/Hasil Kerja Kelompok:

.....

.....

.....

.....

.....

C. Merefleksikan

1. Bagian mana dari materi hari ini yang menurutmu paling menantang untuk dipahami? Mengapa?

.....

.....

2. Apa yang akan kamu persiapkan lebih matang sebelum praktik membuat puff pastry pada pertemuan berikutnya?

.....

.....

3. Bagaimana perasaanmu setelah berdiskusi dan bekerja sama dengan kelompok hari ini?

.....

.....

Penutup

"Hebat! Kalian telah menyelesaikan satu langkah lagi menuju keahlian pastry & bakery yang profesional. Teruslah berkreasi, bekerja sama, dan percaya pada kemampuan diri sendiri!"

Catatan Guru:

.....

.....

Cek Pemahaman Diri (beri tanda centang sesuai kondisimu):

Pernyataan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham
Saya memahami materi yang dipelajari hari ini.	☐	☐	☐
Saya mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik.	☐	☐	☐
Saya dapat bekerja sama dengan baik dalam kelompok.	☐	☐	☐

LKPD 2 — Praktik Pembuatan Puff Pastry

Nama Peserta Didik		No. Absen	
Kelas	XII	Tanggal	
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner		

Petunjuk Penggunaan LKPD:

1. Tulislah identitas diri kalian dengan lengkap pada kolom identitas di atas.
2. Bacalah materi ringkas yang disediakan sebelum mengerjakan soal dan tugas.
3. Kerjakan pertanyaan pemahaman, tugas kasus, dan pertanyaan refleksi pada ruang yang telah disediakan secara mandiri maupun berkelompok sesuai instruksi guru.
4. Siapkan alat tulis, job sheet, serta alat dan bahan praktik (jika kegiatan berupa praktik) sebelum memulai pengerjaan LKPD.
5. Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang belum dipahami.

A. Memahami

Bacalah materi ringkas berikut dengan saksama.

- Détrempe adalah adonan dasar puff pastry yang terbuat dari tepung, air, garam, dan sedikit lemak, sedangkan beurrage adalah lempengan mentega yang dibentuk pipih sebelum dimasukkan ke dalam détrempe.
- Teknik single fold (letter fold) melipat adonan menjadi tiga bagian seperti melipat surat, sedangkan double fold (book fold) melipat adonan dari dua sisi menuju tengah lalu dilipat lagi menjadi dua.
- Di antara setiap proses pelipatan, adonan harus diistirahatkan di lemari pendingin selama kurang lebih 20-30 menit agar mentega tetap padat dan gluten menjadi rileks sehingga mudah digiling kembali.

Pertanyaan Pemahaman:

1. Jelaskan tahapan pembuatan détrempe dan beurrage secara berurutan!

.....
.....

2. Mengapa adonan puff pastry harus diistirahatkan di lemari pendingin di antara proses pelipatan?

.....
.....

3. Apa ciri-ciri puff pastry yang berhasil dipanggang dengan sempurna?

.....
.....

B. Mengaplikasikan

Tugas Kasus Nyata:

Kelompok kalian bertugas memproduksi puff pastry sesuai job sheet yang telah disusun pada pertemuan sebelumnya, dengan target hasil produk yang mengembang tinggi, berlapis renyah, dan matang merata.

Instruksi Kerja:

1. Buat détrempe dan beurrage sesuai prosedur, lalu masukkan beurrage ke dalam détrempe dengan rapi.
2. Lakukan proses pelipatan (single fold/double fold) secara berulang dengan jeda pendinginan di antara setiap lipatan.
3. Giling dan bentuk adonan puff pastry sesuai job sheet, kemudian panggang sesuai suhu dan waktu yang ditentukan.
4. Tata hasil akhir produk puff pastry pada piring saji dengan hiasan yang menarik.

Catatan/Hasil Kerja Kelompok:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Merefleksikan

1. Apa kesulitan yang kamu alami saat proses laminasi atau pelipatan adonan puff pastry?

.....

.....

2. Apakah hasil puff pastry kelompokmu sudah berlapis dan mengembang sesuai standar? Jelaskan alasannya!

.....

.....

3. Perbaikan apa yang akan kamu lakukan jika membuat puff pastry kembali di lain waktu?

.....

.....

Penutup

"Hebat! Kalian telah menyelesaikan satu langkah lagi menuju keahlian pastry & bakery yang profesional. Teruslah berkreasi, bekerja sama, dan percaya pada kemampuan diri sendiri!"

Catatan Guru:

.....

.....

Cek Pemahaman Diri (beri tanda centang sesuai kondisimu):

Pernyataan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham
Saya memahami materi yang dipelajari hari ini.	☐	☐	☐
Saya mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik.	☐	☐	☐
Saya dapat bekerja sama dengan baik dalam kelompok.	☐	☐	☐

LKPD 3 — Praktik Pembuatan Danish Pastry

Nama Peserta Didik		No. Absen	
Kelas	XII	Tanggal	
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner		

Petunjuk Penggunaan LKPD:

1. Tulislah identitas diri kalian dengan lengkap pada kolom identitas di atas.
2. Bacalah materi ringkas yang disediakan sebelum mengerjakan soal dan tugas.
3. Kerjakan pertanyaan pemahaman, tugas kasus, dan pertanyaan refleksi pada ruang yang telah disediakan secara mandiri maupun berkelompok sesuai instruksi guru.
4. Siapkan alat tulis, job sheet, serta alat dan bahan praktik (jika kegiatan berupa praktik) sebelum memulai pengerjaan LKPD.
5. Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang belum dipahami.

A. Memahami

Bacalah materi ringkas berikut dengan saksama.

- Adonan danish pastry adalah adonan beragi yang diperkaya telur, gula, dan mentega (enriched yeasted dough) yang dilaminasi dengan lempengan mentega seperti proses pada puff pastry.
- Setelah dibentuk (pinwheel, amplop, atau cockscomb) dan diisi filling, danish pastry memerlukan proofing akhir agar ragi memiliki waktu untuk memfermentasi dan mengembangkan volume adonan sebelum dipanggang.
- Egg wash (kocokan telur) dioleskan pada permukaan danish pastry sebelum dipanggang agar hasil akhir berwarna keemasan dan mengilap.

Pertanyaan Pemahaman:

1. Jelaskan perbedaan adonan danish pastry dengan adonan puff pastry!

.....
.....

2. Mengapa danish pastry memerlukan tahap proofing akhir sebelum dipanggang?

.....
.....

3. Sebutkan minimal dua variasi bentuk (shaping) danish pastry yang kamu ketahui!

.....
.....

B. Mengaplikasikan

Tugas Kasus Nyata:

Kelompok kalian bertugas memproduksi danish pastry sesuai job sheet, dengan target hasil adonan yang mengembang lembut, berlapis, dan memiliki filling yang tertata rapi di dalamnya.

Instruksi Kerja:

1. Buat adonan danish beragi dan lakukan proses laminasi dengan lempengan mentega sesuai prosedur.
2. Giling adonan hingga ketebalan yang ditentukan, lalu bentuk danish pastry sesuai variasi bentuk pilihan kelompok.
3. Isi danish pastry dengan filling pilihan kelompok, lalu lakukan proofing akhir sesuai waktu yang ditentukan.
4. Oles egg wash dan panggang danish pastry sesuai suhu dan waktu yang ditentukan, lalu tata hasil akhir produk secara menarik.

Catatan/Hasil Kerja Kelompok:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Merefleksikan

1. Apa kesulitan yang kamu alami saat proses laminasi atau pembentukan danish pastry?

.....

.....

2. Apakah danish pastry kelompokmu mengembang optimal saat proofing? Menurutmu apa penyebabnya jika belum optimal?

.....

.....

3. Perbaiki apa yang akan kamu lakukan agar hasil danish pastry lebih baik di kesempatan berikutnya?

.....

.....

Penutup

"Hebat! Kalian telah menyelesaikan satu langkah lagi menuju keahlian pastry & bakery yang profesional. Teruslah berkreasi, bekerja sama, dan percaya pada kemampuan diri sendiri!"

Catatan Guru:

.....

.....

Cek Pemahaman Diri (beri tanda centang sesuai kondisimu):

Pernyataan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham
Saya memahami materi yang dipelajari hari ini.	☐	☐	☐
Saya mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik.	☐	☐	☐
Saya dapat bekerja sama dengan baik dalam kelompok.	☐	☐	☐

LKPD 4 — Praktik Pembuatan Croissant

Nama Peserta Didik		No. Absen	
Kelas	XII	Tanggal	
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner		

Petunjuk Penggunaan LKPD:

1. Tulislah identitas diri kalian dengan lengkap pada kolom identitas di atas.
2. Bacalah materi ringkas yang disediakan sebelum mengerjakan soal dan tugas.
3. Kerjakan pertanyaan pemahaman, tugas kasus, dan pertanyaan refleksi pada ruang yang telah disediakan secara mandiri maupun berkelompok sesuai instruksi guru.
4. Siapkan alat tulis, job sheet, serta alat dan bahan praktik (jika kegiatan berupa praktik) sebelum memulai pengerjaan LKPD.
5. Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang belum dipahami.

A. Memahami

Bacalah materi ringkas berikut dengan saksama.

- Adonan croissant yang telah dilaminasi digiling hingga ketebalan tertentu, lalu dipotong menjadi segitiga-segitiga dengan ukuran seragam sebelum digulung menjadi bentuk bulan sabit (crescent).
- Proofing akhir croissant sebaiknya dilakukan pada suhu ruang yang terkendali (tidak terlalu panas) agar adonan mengembang optimal tanpa membuat mentega di dalam lapisan meleleh.
- Croissant yang matang sempurna memiliki warna keemasan merata, tekstur renyah di bagian luar, serta lapisan berongga yang jelas di bagian dalam.

Pertanyaan Pemahaman:

1. Jelaskan tahapan memotong dan menggulung adonan croissant hingga membentuk crescent!

.....
.....

2. Mengapa suhu ruang proofing croissant tidak boleh terlalu tinggi?

.....
.....

3. Bagaimana ciri-ciri croissant yang matang sempurna dan berkualitas baik?

.....
.....

B. Mengaplikasikan

Tugas Kasus Nyata:

Kelompok kalian bertugas memproduksi croissant sesuai job sheet, dengan target hasil produk berbentuk bulan sabit yang rapi, berlapis berongga, dan berwarna keemasan merata.

Instruksi Kerja:

1. Giling adonan croissant yang telah dilaminasi hingga ketebalan yang ditentukan, lalu potong menjadi segitiga seragam.
2. Gulung setiap segitiga adonan dari sisi lebar menuju ujung lancip hingga membentuk crescent yang rapi.
3. Lakukan proofing akhir pada suhu ruang terkendali hingga adonan mengembang dua kali lipat.
4. Oles egg wash dan panggang croissant sesuai suhu dan waktu yang ditentukan, lalu tata hasil akhir produk secara menarik.

Catatan/Hasil Kerja Kelompok:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Merefleksikan

1. Apa kesulitan yang kamu alami saat memotong atau menggulung adonan croissant?

.....

.....

2. Apakah croissant kelompokmu memiliki lapisan berongga yang jelas? Menurutmu apa penyebabnya jika belum optimal?

.....

.....

3. Perbaiki apa yang akan kamu lakukan agar hasil croissant lebih baik di kesempatan berikutnya?

.....

.....

Penutup

"Hebat! Kalian telah menyelesaikan satu langkah lagi menuju keahlian pastry & bakery yang profesional. Teruslah berkreasi, bekerja sama, dan percaya pada kemampuan diri sendiri!"

Catatan Guru:

.....

.....

Cek Pemahaman Diri (beri tanda centang sesuai kondisimu):

Pernyataan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham
Saya memahami materi yang dipelajari hari ini.	☐	☐	☐
Saya mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik.	☐	☐	☐
Saya dapat bekerja sama dengan baik dalam kelompok.	☐	☐	☐

LKPD 5 — Evaluasi Komprehensif dan Showcase Produk

Nama Peserta Didik		No. Absen	
Kelas	XII	Tanggal	
Mata Pelajaran	Konsentrasi Keahlian Kuliner		

Petunjuk Penggunaan LKPD:

1. Tulislah identitas diri kalian dengan lengkap pada kolom identitas di atas.
2. Bacalah materi ringkas yang disediakan sebelum mengerjakan soal dan tugas.
3. Kerjakan pertanyaan pemahaman, tugas kasus, dan pertanyaan refleksi pada ruang yang telah disediakan secara mandiri maupun berkelompok sesuai instruksi guru.
4. Siapkan alat tulis, job sheet, serta alat dan bahan praktik (jika kegiatan berupa praktik) sebelum memulai pengerjaan LKPD.
5. Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang belum dipahami.

A. Memahami

Bacalah materi ringkas berikut dengan saksama.

- Uji kompetensi komprehensif menuntut kemampuan mengelola waktu (time management) dalam memproduksi lebih dari satu jenis produk laminated dough secara bersamaan, mengingat setiap produk memiliki waktu pendinginan dan proofing yang berbeda.
- Penyajian produk yang profesional memperhatikan estetika penataan, kebersihan, kerapian, dan pemberian identitas produk (product label).
- Kegiatan refleksi akhir bertujuan untuk mengevaluasi capaian kompetensi laminasi adonan dan merumuskan rencana pengembangan diri lebih lanjut.

Pertanyaan Pemahaman:

1. Jelaskan persamaan dan perbedaan utama antara puff pastry, danish pastry, dan croissant dari segi bahan dan teknik pengolahan!

.....

.....

2. Mengapa pengelolaan waktu penting dalam memproduksi tiga jenis produk laminated dough sekaligus?

.....

.....

3. Sebutkan aspek-aspek yang perlu diperhatikan dalam penyajian produk untuk showcase!

.....

.....

B. Mengaplikasikan

Tugas Kasus Nyata:

Kelompok kalian berperan sebagai tim produksi pastry & bakery yang menyiapkan sajian puff pastry, danish pastry, dan croissant untuk acara showcase sekolah dalam waktu terbatas.

Instruksi Kerja:

1. Susun rencana kerja (time management) untuk memproduksi ketiga produk secara efisien bersama kelompok, dengan memperhitungkan waktu pendinginan dan proofing.
2. Produksi puff pastry, danish pastry, dan croissant sesuai standar mutu yang telah dipelajari pada pertemuan sebelumnya.
3. Tata dan dekorasi seluruh produk pada meja pajangan showcase secara kreatif, lengkap dengan kartu nama produk.
4. Presentasikan hasil produksi kelompok kepada guru dan kelompok lain, jelaskan proses laminasi dan keunggulan produk kalian.

Catatan/Hasil Kerja Kelompok:

.....

.....

.....

.....

.....

C. Merefleksikan

1. Kompetensi apa saja yang menurutmu sudah kamu kuasai dengan baik selama lima pertemuan pembelajaran ini?

.....

.....

2. Kompetensi apa yang menurutmu masih perlu ditingkatkan dan bagaimana rencana perbaikannya?

.....

.....

3. Bagaimana perasaanmu setelah menyelesaikan seluruh rangkaian pembelajaran dan showcase produk laminated dough ini?

.....

.....

Penutup

"Hebat! Kalian telah menyelesaikan satu langkah lagi menuju keahlian pastry & bakery yang profesional. Teruslah berkreasi, bekerja sama, dan percaya pada kemampuan diri sendiri!"

Catatan Guru:

.....

.....

Cek Pemahaman Diri (beri tanda centang sesuai kondisimu):

Pernyataan	Sangat Paham	Paham	Kurang Paham
Saya memahami materi yang dipelajari hari ini.	☐	☐	☐
Saya mampu mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan baik.	☐	☐	☐
Saya dapat bekerja sama dengan baik dalam kelompok.	☐	☐	☐